كيك العجوة وقمر الدين واللوز

المقادير

1 2/1	كوب زبده
1 4/3	كوب سكر
5	بيض
2 2/1	كوب دقيق
1 2/1	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
4/1	ملعقة صغيرة فانيليا
2/1	كوب حليب
3/1	كوب لوز بودرة
4/1	كوب لوز مجروش
2	ملعقة كبيرة دبس التمر
3/1	كوب تمر مفروم
2/1	كوب مشمش جاف (مفروم)
2/1	كوب (مكعبات) مشمش (جاف)
1	ملعقة صغيرة سمن

الحشو

1	شريحة قمر الدين
1	شريحة عجوة
2/1	عجين لوز
	سكر بودرة للتزيين

الطريقة

- يُخفق الزبد مع السكر في وعاء عميق بواسطة مضرب كهربائي حتى يُصبح مثل الكريمة
- يُضاف البيض للخليط مع الاستمرار في الخفق.
- يُخلط الدقيق مع البيكنج بودر والفانيليا ويُقلب ثم يُضاف تدريجياً لخليط الزبد مع التقليب
- يُضاف الحليب مع العجن حتى نحصل على عجين متجانس لين.
- يُقسم العجين إلي 3 أقسام متساوية.
- يُضاف للجزء الأول اللوز البودرة والمجروش ويُقلب بخفه.
- يُضاف للجزء الثاني التمر المجروش ودبس التمر ويُقلب.
- يُضاف للجزء الثالث المشمش المفروم والمقطع مع التقليب.
- تُدهن صينية دائرية (يُفضل صينية كريم كراميل) بالسمن ثم يُضاف القسم الأول ونصف الحشو
- على سطح ناعم أملس (يُفضل وضعها على بلاستيك) تُفرد شريحة قمر الدين ثم تُوضع البلاستيك) حتى تُظهر كرول.
- يُوضع الرول في منتصف الصينية ثم بقية كمية العجين ثم القسم الثالث من العجين.
- تُوضع في فرن حرارته 180 درجة مئوية لمدة ساعة أو حتى تمام النضج.
- تُقلب على شبكة معدنية حتى تبرد ثم تُقطع وتُزين بالسكر البودرة.